



アメリカの大自然の中で育った牧場直送のブラックアンガス牛を、本場スタイルの料理法でご提供。

"COWMAN STEAK CLUB"

ブラックアンガス牛専門のステーキハウス東京・赤坂に移転リニューアルオープン

移転開業日：2023年3月21日（火）

所在地：東京都港区赤坂2丁目20-19 赤坂菅井ビル地下1階



株式会社ゲルニカ（本社：東京都港区、代表取締役 伊勢木博貴）は、2020年8月22日（土）、旨味溢れる赤身と上品な脂肪の絶妙なバランスで知られるブラックアンガス牛を提供する「COWMAN STEAK CLUB（カウマンステーキクラブ）」を新宿区神楽坂から移転し港区赤坂2丁目に、2023年3月21日にリニューアルオープンいたしました。

肉好きのための“クラブ”の誕生

カウマン（牛飼い）の秘密クラブをイメージしたステーキハウス「COWMAN STEAK CLUB」は、ブラックアンガス牛の旨味を最大限に味わえる、ステーキの真骨頂、ポーターハウスをメインに牧場直営だから実現できる適正価格で提供します。ブラックアンガス牛のきめ細かな肉質と深い旨味の魅力を最大限に引き出すべく、厚切りの肉を900°Cのオープンで一気に加熱。表面はカリッと香ばしく、中はしっとりジューシーに焼き上げ、季節ごとに旬の食材を取り入れたオリジナリティあふれる前菜を添えたコースで提供します。

アメリカ キャッシュバレーで自社牧場を運営

当社は、健康的な身体づくりに欠かせない栄養や上質な食文化を世界中に広めるためフードプロジェクトを展開しています。その一環として最高品質のアメリカン・ビーフを現地より直輸入、卸販売を行って参りました。「COWMAN STEAK CLUB」のオープンを機に、アメリカ合衆国ユタ州北西部からアイダホ州東南部に位置する自然豊かな深谷地帯、キャッシュバレーに土地を取得、自社牧場を開設しました。中心都市であるユタ州ローガン市と提携し自社での牛肉作りに着手しています。

アメリカ国内最大の農業大学、ユタ州立大学が開発した最先端の牧畜技術を活用し、すべてオーガニックの飼料で、アメリカで使用が許可されている6種類の成長ホルモンを一切使用せずに飼育。健康面・安全面に十分配慮した最高品質のブラックアンガス牛の生産を目指します。

COWMAN STEAK CLUB が提供するブラックアンガス牛

ブラックアンガス牛とは？

アメリカン・ビーフの最高峰と言われるブラックアンガス牛ことアバディーンアンガス（Aberdeen Angus）は、黒単色、無角が特徴。サーロインでは脂肪分は和牛の約1/4でカロリーは半分以下、タンパク質・ビタミン B12・鉄分・必須アミノ酸は黒毛和牛より多く含まれています。適度にサシが入っており、歯応えは柔らかですが、赤身がしっかりとしているので、和牛とは全く違う食べ応えと満足感を得られます。参照：「アメリカン・ビーフに含まれる栄養成分」（米国食肉輸出連合会）



牧場の運営について

強い旨味と程よい脂、柔らかくジューシーな肉質。最高のステーキ肉を常にご提供したいと考えた私たちの辿りついた結論は、牧場を開き、そこで理想の牛を育てることでした。アメリカのユタ州北部とアイダホ州南東部にまたがる渓谷地帯、キャッシュバレー。私たちの牧場は、その中心にあるローガン市から「地域の経済振興につながる」としてさまざまなサポートを受けています。



牛の飼育について

キャッシュバレーの標高は約1,500m。夏と冬の寒暖差が40～50℃もあるこの地の牧草は、平均値より約20%も糖分が高く、肉牛や乳牛の飼育に最適とされています。ここで育てられる牛は、生後24ヶ月までこの草を食べて育ち（グラスフェッド）、その後2～3ヶ月は完全オーガニックの穀物飼料で良質な脂肪分を蓄えます（グレインフェッド）。これによって、適度なサシが入った上質な赤身肉が生まれるのです。また、より安全な食肉を提供するために、アメリカで使用が許可されている6種類の成長ホルモンは敢えて一切使用していません（ホルモンフリー）。自然の恵みを受けてのびのびと育った牛が、私たちの自慢です。



地域との強固な連携

キャッシュバレーでの挑戦を全面バックアップしてくれているのは、キャッシュバレー地域の中心都市、ローガン市。ブラックアンガス牛の飼育や牧場運営については、ローガン市の紹介で、畜産において全米で指導的立場にある名門、ユタ州立大学准教授のケリー・ウッド氏（動物学・酪農額・獣医学、動物健康管理学）らの指導を受けています。また、私たちと同じくホルモンフリー、オーガニック飼料で牛を育てる、地域の牧畜農家たちとのネットワークも、私たちにとっては非常に大切なもの。彼らの献身的な協力が、クオリティが高く、安心・安全な牛の生育に繋がっているのです。



STORE OUTLINE

店舗名称：COWMAN STEAK CLUB（和文表記：カウマンステーキクラブ）

所在地：東京都港区赤坂2丁目20-19 赤坂菅井ビル地下1階
tel. 070-4787-1029

アクセス：東京メトロ 銀座線 溜池山王駅 徒歩4分
東京メトロ 千代田線 赤坂駅 徒歩5分
東京メトロ 南北線 溜池山王駅 徒歩4分

開業日：2023年3月21日（火）

営業時間：17:00~23:00 ラストオーダー 22:00
※22:00~4:00はバー営業（3/31より営業開始）

定休日：日曜日・月曜日

店舗規模：カウンター10席 テーブル1席（6名様）
個室2室（各4名様まで利用可）
※個室は2室を1室に統合でき最大14名様まで利用できます。
※個室料金1名様あたり3,300円（税込）

駐車場：無し

メニュー：おまかせコース 16,500円（税込）※ドリンク別
コース内容例 ※季節によって変更あり

- ・季節のアミューズ
- ・信州サーモンの燻製 菜の花といくら添え
- ・ウォルドーフサラダ シェリーメープルドレッシング
- ・春キャベツと新玉葱のポターージュ
- ・桜鯛とアスパラガスのラグー生パスタ
- ・Tボーンステーキ COWMAN STYLE
- ・ボルチーニマクンチーズ（サイドメニュー）
- ・締め逸品 ビーフストロガノフ
- ・桜とほうじ茶のティラミス



信州サーモンの燻製 菜の花といくら添え



桜鯛とアスパラガスのラグー生パスタ

ホームページ

<https://www.cowman.jp>

Instagram

<https://www.instagram.com/cowmansteakclub/>

本件に関する、ご取材、撮影等ご希望の際は、下記までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

株式会社ゲルニカ 伊勢木博貴 e-mail. h.iseki@guernica.jp mobile. 080-5408-7134

PR サポート 山本真澄 e-mail. masumi.y.pr@gmail.com mobile. 090-4062-6361